

Erteilt auf Grund der Verordnung vom 12. Mai 1943
(RGBl. II S. 150)

DEUTSCHES REICH

AUSGEGEBEN AM
3. SEPTEMBER 1943



REICHSPATENTAMT
PATENTSCHRIFT

Nr. 738 841

KLASSE 53k GRUPPE 101

St 59696 IVa/53k

Dr. Friedrich Steding in Dahlewitz, Kr. Teltow,
ist als Erfinder genannt worden

Dr. Friedrich Steding in Dahlewitz, Kr. Teltow
Verfahren zur Herstellung eines gebäckartigen Erzeugnisses aus Kartoffeln

Patentiert im Deutschen Reich vom 17. März 1939. an
Patenterteilung bekanntgemacht am 29. Juli 1943

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung eines gebäckartigen Erzeugnisses aus Kartoffeln durch Druckerhitzung und -entspannung sowie einen anschließenden 5 Bräunungsprozeß.

Es ist bekannt, daß man Körner, wie Reis oder Getreidekörner, ferner trockene Teigwaren, wie Nudeln o. dgl., einem Auflockerungsprozeß dadurch unterwerfen kann, daß 10 man die vorgenannten Erzeugnisse in einer Heizkammer unter erhöhten Druck setzt und diesen Druck dann plötzlich durch Öffnen der geschlossenen Kammer und Verbindung mit der Außenluft aufhebt. Der auf diese Weise 15 erzielte Auflockerungseffekt wird als Aufpuffen bezeichnet und die Erzeugnisse danach als Puffreis usw.

Es ist zwar auch schon vorgeschlagen worden, Kartoffeln in der vorerwähnten Weise zu 20 behandeln. Dies kann jedoch zu keinem Erfolg führen, weil bekanntlich die Kartoffel in ihrer Ursprungsform ein weicher, wasserhaltiger Körper ist, der, wenn man ihn dem bekannten Puffprozeß unterwerfen würde, den

Zusammenhalt verlieren würde. Weiterhin 25 wäre das Erzeugnis nicht haltbar, da es seinen hohen Wassergehalt behalten würde, denn während des Puffprozesses nach bekannten Methoden bleibt ja der Wassergehalt des Erzeugnisses ziemlich unverändert.

Die weiche Konsistenz und der hohe Wassergehalt der Kartoffel sind überhaupt ein Hinderungsgrund, aus der Kartoffel ohne Veränderung der Struktur ein haltbares, aufgelockertes, gebäckartiges Erzeugnis herzustellen. Wenn man daher aus der Kartoffel 30 ein solches haltbares, aufgelockertes Erzeugnis herstellen will, dann muß man die Kartoffel zunächst so vorbereiten, daß ihre Eigenschaften 35 hinsichtlich Konsistenz und Wassergehalt etwa so werden wie die Eigenschaften derjenigen Erzeugnisse (Getreidekörner), mit denen der Puffprozeß gelingt. Das Verfahren 40 beweckt also, die Kartoffel einem solchen Vorbereitungsprozeß zu unterwerfen, daß sich, wenn sie einem Puffprozeß nach bekannten Methoden unterworfen wird, ein neuartiges Erzeugnis, eine Puffkartoffel, erzielen läßt.

Gemäß der Erfindung wird vorgeschlagen, daß die Kartoffeln vor dem Auflockerungsprozeß in Trockenkörper nach Art von Scheiben, Streifen oder Schnitzeln mit einem etwa 5 10 bis 20% betragenden Wassergehalt übergeführt werden.

Die Vorbereitung erfolgt in der Weise, daß man wiederum in bekannter Weise die rohe Kartoffel schält, dann blanchiert (etwa 3 bis 10 Minuten in kochendes Salzwasser taucht), in Scheiben, Streifen oder Würfel schneidet und diese Kartoffelstücke dann so lange einem Trocknungsprozeß unterwirft, bis ihre Konsistenz hart geworden ist und ihr Wassergehalt auf etwa 10 bis 20% gegenüber 80% der frischen Kartoffel gesenkt wird.

Diese an sich bekannten Trockenkartoffelkörper, die einen ganz geringen Wassergehalt haben und knochenhart sind, werden nun in 20 der bei dem Puffverfahren üblichen Weise in eine Heizkammer und unter erhöhten Druck gebracht. Durch plötzliches Senken des Druckes wird dann der bekannte Auflockerungsprozeß unter gleichzeitigem Brünen erzielt.

Wenn sich nach dem Aufpuffen der Trockenkartoffel unter Überdruck und Überhitzung herausstellt, daß die gebäckartigen, aufgelockerten Kartoffelerzeugnisse nicht genügend gebräunt sind, so kann ein besonderer Bräunungsprozeß nachträglich eingeschaltet werden.

Versuche mit Puffreismaschinen haben ergeben, daß die sog. Trockenkartoffel in Streifen-, Scheiben- oder Würfelform durch einen anschließenden Aufpuffprozeß in ein 35 gares, aufgelockertes, schmackhaftes Erzeugnis verwandelt werden kann.

PATENTANSPRUCH:

Verfahren zum Herstellen eines gebäckartigen, aufgelockerten Erzeugnisses aus Kartoffeln durch Druckerhitzung und -entspannung sowie einem anschließenden Bräunungsprozeß, dadurch gekennzeichnet, daß die Kartoffeln vor dem Auflockerungsprozeß in Trockenkörper nach Art von Scheiben, Streifen oder Schnitzeln mit einem etwa 10 bis 20% betragenden Wassergehalt übergeführt werden.